



# La Salamandre

Restaurant - Angers



ACCUEIL ~ RESTAURANT ~ CARTE ~ SALONS PRIVÉS ~ RÉSERVATIONS ~ COORDONNÉES & ACCÈS

Bienvenue  
au restaurant  
La Salamandre

Découvrez ce haut lieu de la gastronomie Angevine et goûtez aux saveurs inoubliables d'un grand Chef authentique.

Réserver une table



## La recette du mois

Recette du sandre rôti à l'Anjou rouge

### Ingrédients pour 4 personnes :

Filet de sandre avec peau : 600 g  
Chou frisé : 1 pièce  
Echalote grise : 4 petites  
Lard fumé : 4 tranches fines  
Vin rouge : 50 cl  
Beurre : 200 gr

Préparation : couper les filets de sandre en 4 escalopes régulières, assaisonner, réserver. Blanchir et cuire les choux à l'eau salée, les égoutter puis les ciseler en enlevant les côtes. Ciseler les échalotes et les cuire dans le vin rouge jusqu'à réduction à sec.

Sauce : monter le beurre sur la réduction d'échalotes comme un beurre blanc, réserver au chaud au bain marie.

## Actualités

Découvrez notre menu de la Saint Valentin  
[Cliquez-ici](#)

Le restaurant la Salamandre est ouvert le dimanche (déjeuner et diner)



### L'hiver fait son entrée !

Festival de couleurs, de parfums et de saveurs viennent accueillir l'hiver ! Champignons sauvages, gibiers, St jacques et bien d'autres produits de saison s'invitent à votre table pour le plaisir des papilles.

**Daniel Louboutin**  
**Et son Equipe Sont Heureux**  
**de vous Offrir leurs Vœux pour**  
**une Année 2010**  
**Chaleureuse et Gastronomique**  
**Menu unique ce soir pour la salle entière.**

## Notre Chef



Daniel LOUBOUTIN est le chef d'orchestre de ses lieux. Ses débuts : plus de 10 années de cuisine enrichies dans des établissements de renom tel que le Royal Monceau, le Fouquet's, l'Elysée Matignon, Georges V, et bien d'autres...

Et c'est à 27 ans qu'il quitte Paris pour reprendre la Salamandre afin de nous faire partager son amour pour la cuisine Française. La Salamandre est à ce jour devenu le lieu Angevin incontournable. Les connaisseurs tout comme les amateurs de la cuisine gastronomique ne seront pas déçus....

Cuisson : dans une poêle anti-adhésive, colorer les escalopes de sandre côté peau avec beurre et huile, finir de cuire au four à 180° ; les tenir moelleux à coeur.

Finition : faire griller le lard fumé coupé en petites lanières dans une sauteuse et ajouter les choux avec une noix de beurre, les faire légèrement rissoler.

Présentation : dresser une cuillère de choux au centre de l'assiette, disposer une escalope de sandre sur les choux et verser autour le beurre d'Anjou rouge.

